Siméo by DOMENA®

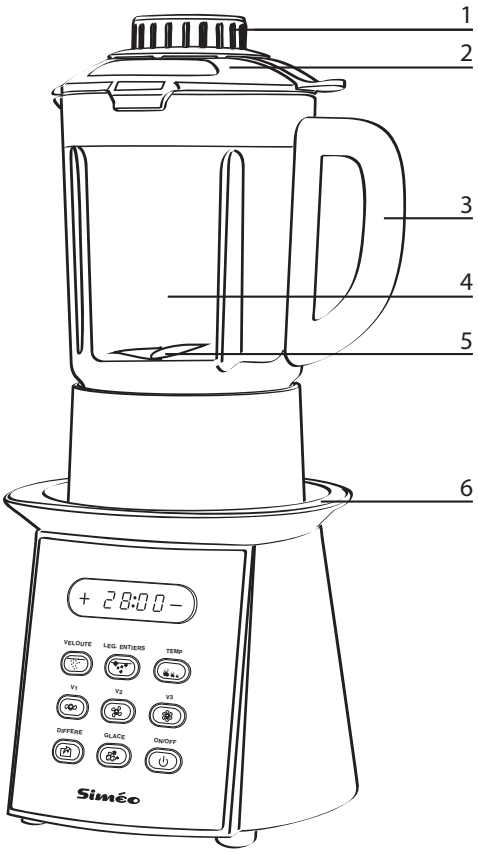
Bedienungsanleitung
THERMO-STANDMIXER PC 290

Sie haben soeben ein Produkt der Marke Siméo erworben. Dieses wurde mit Sorgfalt hergestellt und zahlreichen Kontrollen unterzogen.

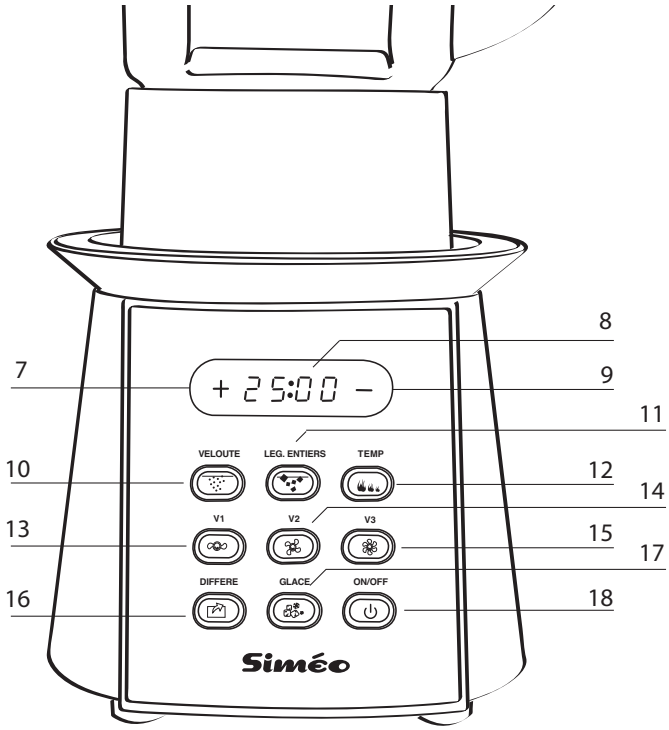
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Marke entgegenbringen und wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Gerät vollkommen zufrieden sind.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig zu lesen, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Heben Sie die Anleitung auf - Sie könnten sie in Zukunft gebrauchen.

Technische Beschreibung



1. Dosierdeckel
2. Deckel
3. Griff
4. Glaskrug
5. Edelstahlmesser mit 4 Klingen
6. Markierung für die Positionierung des Glaskrugs



7 + 8 + 9. Taste (+) Display Taste (-)
10. VELOUTÉ: Gemixte Suppe
11. LÉG. ENTIERS: Suppe mit ganzem Gemüse
12. TEMP: Temperaturen: 60° / 80° / 100°C
13. V1: Geschwindigkeit 1
14. V2: Geschwindigkeit 2
15. V3: Geschwindigkeit 3
16. DIFFÉRÉ: Zeitversetztes Starten
17. GLACE: Crushed Eis
18. On / Off

Allgemeine Sicherheitsempfehlungen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Jegliche andere Benutzung setzt die Garantie außer Kraft. Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen Zweck als zu dem, für den es bestimmt ist.

- Folgen Sie unbedingt den Nutzungsempfehlungen dieser Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Benutzung dieses Geräts durch Kinder unter 8 Jahren ist verboten.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen, um von Personen (Kinder inbegriffen) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis - es sei denn, sie haben eine Aufsicht oder vorherige Anweisungen zur Anwendung des Gerätes von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bekommen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es an Strom angeschlossen ist.
- Niemals das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor,...) in Reichweite von Kindern lassen - es stellt eine potenzielle Gefahr dar.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeit ein.

Niemals das Gerät mit nassen Händen anfassen oder handhaben.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die die Sicherheitsvorschriften erfüllt und über eine Erdung verfügt.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Stromkreises mit der auf der Hinweisplakette des Gerätes übereinstimmt.
- Falls ein Verlängerungskabel nötig ist, muss es über eine eingebaute Erdung verfügen und eine ausreichende nominale Stromstärke haben, um die Stromzufuhr zu verkraften. Wir empfehlen Ihnen, Produkte mit dem Zeichen NF zu verwenden.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Netzkabel in einwandfreiem Zustand ist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät selbst, um es auszuschalten.
- Im Fall einer Panne oder eines schlechten Betriebs ist es gefährlich, zu versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Geben Sie es einem Fachmann oder nehmen Sie Kontakt mit DOMENA Haushaltsgeräte GmbH auf (Tel. 0721/9333941, Fax 0721/9333942, Mail gmbh@domena.com) . Das Gleiche gilt, wenn das Netzkabel ersetzt werden sollte.
- Setzen Sie das Gerät nicht den Wetterbedingungen aus (Frost, Regen, Sonne,..)
- Das Gerät nicht wegräumen, solange es noch warm ist. Lassen Sie es vorher komplett abkühlen.

Besondere Sicherheitsempfehlungen

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln (feste und flüssige Lebensmittel).
- Überschreiten Sie nicht die Markierungen „Max" im Glaskrug: 1450 ml für Suppe oder 1750 ml für kalte Zubereitung.
- Achten Sie auf die Dämpfe, die beim Öffnen des Deckels entweichen können.
- Niemals Lebensmittel in Übergrößen oder verpackte Lebensmittel verwenden. Entfernen Sie vorher alle Verpackungsmaterialen, Aluminiumpapier oder Frischhaltefolie, die eventuell um die Lebensmittel sind.
- Verwenden Sie kein anderes Zubehör als die Zubehörteile, die mit dem Gerät geliefert sind - es könnte sonst zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Die Klingen des Edelstahlmessers sind sehr scharf. Bitte mit Vorsicht handhaben, um das Risiko einer Verletzung zu vermeiden.
- Während des Betriebs fügen Sie Lebensmittel ausschließlich durch die Öffnung für den Dosierdeckel hinzu; niemals mit den Fingern, mit einer Gabel oder mit jeglichem anderen Küchenutensil drücken.
- Den Standmixer nicht verwenden, ohne vorher seinen Deckel positioniert zu haben.
- Öffnen Sie den Dosierdeckel, um sehr heiße Flüssigkeiten zu mixen. Halten Sie dann Ihre Hände vom Deckel weit entfernt, um jegliches Verbrennungsrisiko durch Flüssigkeitsspritzer zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht den Glaskrug, wenn das Gerät in einer Heizfunktion läuft - und auch nicht kurz, nachdem es gelaufen ist. Verbrennungsrisiko!
- Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig an ihrem Platz sind, bevor Sie das Gerät einschalten. Hierfür verweisen wir Sie auf die Rubrik „Montage" in der Bedienungsanleitung.
- Warten Sie immer, bis der Motor komplett ausgelaufen ist, bevor Sie den Glaskrug vom Motorblock wegnehmen oder bevor Sie den Deckel des Glaskrugs entfernen.
- Den Glaskrug, den Deckel und den Dosierdeckel nicht in den Kühlschrank, in die Gefriertruhe oder in die Spülmaschine stellen.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene, nicht rutschige Fläche, die ausreichend groß ist.
- Niemals das Gerät während des Betriebs umsetzen.
- Das Gerät nicht umsetzen oder wegräumen, solange es noch warm ist. Lassen Sie es vorher an der Luft abkühlen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht unter Einbauschränken, unter einem Regal oder in der Nähe von entzündbaren Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe, …).
- Wenn Wasser überschwappen und ins Gerät laufen sollte, lassen Sie das Gerät 2-3 Tage trocknen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Für den Fall, dass das Gerät Feuer fangen sollte, gießen Sie kein Wasser drauf, sondern ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Stoff.
- Das Gerät nicht benutzen, um sehr harte oder sehr trockene Lebensmittel zu bearbeiten - andernfalls könnten das Messer und der Motor beschädigt werden.
- Die Sicherheitssysteme nicht beeinträchtigen.
- Niemals das Gerät während des Betriebs ohne Aufsicht lassen.
- Das Gerät nicht einbauen.
- Entzündbare Sprays oder jegliches entzündbares Produkt nicht in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Das Gerät nicht in einem leicht entzündbaren Umfeld benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserquelle verwenden.
- Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Im Fall eines Kontaktes der Haut mit heißen Teilen des Gerätes halten Sie sofort die Verbrennung unter einen Strahl kalten Wassers und kontaktieren Sie einen Arzt.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen das Netzkabel heraus:
  - vor jeglicher Handhabung mit Zubehörteilen,
  - vor jeglicher Handhabung mit Lebensmitteln,
  - vor jeder Reinigung,
  - im Fall einer Störung oder eines schlechten Betriebs,
  - wenn das Gerät länger nicht benutzt wird.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch denNutzer ergeben, nicht verantwortlich.

Vor der ersten Anwendung

- Packen Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papiere, die die verschiedenen Teile des Standmixers schützen.
- Reinigen Sie den Deckel und den Dosierdeckel mit lauwarmem Seifenwasser und spülen Sie sie ab.
- Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Glaskrug, indem Sie in der Rubrik „Selbstreinigender Glaskrug" dieser Bedienungsanleitung nachlesen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Teile trocken sind, bevor Sie die Montage des Gerätes beginnen (siehe Rubrik „Montage").

ACHTUNG! NIEMALS DEN GLASKRUG ODER DEN MOTORBLOCK IN DIE SPÜLMASCHINE STELLEN.

SELBSTREINIGENDER GLASKRUG

- Um die Reinigung des Geräts zu erleichtern, empfehlen wir Ihnen, wie folgt vorzugehen:
- Entfernen Sie alle Lebensmittel, die im Glaskrug sind.
- Spülen Sie den Innenraum des Glaskrugs aus, indem Sie ihn unter den Wasserhahn halten.

ACHTUNG! DEN GLASKRUG NICHT INS WASSER TAUCHEN - UND KEIN WASSER AUF DEN GRIFF LAUFEN LASSEN.

- Fügen Sie Wasser in den Glaskrug, bis die Markierung 750 ml im Becher erreicht ist.
- Fügen Sie einige Tropfen Spülmittel hinzu.
- Schließen Sie den Deckel wieder und stecken Sie den Dosierdeckel an seinen Platz.
- Drücken Sie auf den Button „GLACE" - und das Seifenwasser wird den Becher reinigen.
- Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn.
- Schütten Sie das Seifenwasser weg und ersetzen Sie es durch klares Wasser.
- Schließen Sie den Deckel wieder und stecken Sie den Dosierdeckel wieder an seinen Platz.
- Drücken Sie wieder auf den Button „GLACE" , das klare Wasser wird den Becher zu Ende reinigen und wird die Spuren vom Seifenwasser beseitigen.
- Schütten Sie das klare Wasser weg.
- Wischen Sie die Innenflächen des Glaskrugs mit einem weichen feuchten Schwamm aus.
- Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab und lassen Sie ihn vor der nächsten Anwendung trocknen.

A**CHTUNG! NIEMALS DEN GLASKRUG IN DIE SPÜLMASCHINE STELLEN**!

Wenn Lebensmittel am Boden haften bleiben, empfehlen wir Ihnen, 750 ml Wasser in den Glaskrug zu schütten und ein wenig Spülmaschinenpulver hinzuzufügen (bei Spülmaschinentabs reicht ¼ Tab). Dann:

1. Drücken Sie auf den Button „ON / OFF".
2. Dann 2 x auf den Button „TEMP", um 80 ° anzeigen zu lassen.
3. Verringern Sie die Dauer des Programms auf 10 Minuten, indem Sie auf den Button (-) auf dem Display drücken. Das Gerät wird heizen und die Rückstände werden sich lösen.
4. Am Ende des Programms drücken Sie auf den Button „V 1". Das Gerät wird automatisch mixen. Stoppen Sie das Mixen nach einigen Augenblicken manuell, indem Sie auf den Knopf „ON / OFF" drücken.
5. Spülen Sie den Glaskrug aus und trocknen Sie ihn ab.

MONTAGE

Dosierdeckel

- Stecken Sie den Dosierdeckel in die Öffnung des Deckels.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dosierdeckel richtig positioniert ist, bevor Sie die Montage weiterführen.

Glaskrug

- Halten Sie den Becher mit der rechten Hand am Griff fest.
- Stellen Sie den Glaskrug auf den Motorblock, so dass der Becher mit dem Motorblock übereinstimmt.
- Um den Glaskrug zu entfernen und Ihre Zubereitung auszuschütten, heben Sie ihn einfach nach oben; halten Sie ihn dabei fest am Griff.

ACHTUNG! WENN IHR GLASKRUG EINE WARME ZUBEREITUNG BEINHALTET, ACHTEN SIE AUF EVENTUELLE SPRITZER BEIM ENTFERNEN DES GLASKRUGS.

Deckel

- Setzen Sie den Deckel auf den Glaskrug und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
- Ihr Gerät ist für den Betrieb bereit.

ACHTUNG! DER DECKEL MUSS IN DER RICHTIGEN RICHTUNG EINGESETZT WERDEN, DAMIT IHR GERÄT FUNKTIONIERT. ORIENTIEREN SIE SICH AN DEN MARKIERUNGEN AUF DEM DECKEL.

Anmerkung: Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn nicht alle Teile korrekt eingebaut wurden.

EINE SUPPE ZUBEREITEN

Um eine Suppe zuzubereiten, verfahren Sie wie folgt:
- Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an, ein Signal ertönt.
- Schneiden Sie das Gemüse in 2 cm große Würfel und geben Sie sie in den Thermo-Standmixer, schütten Sie Wasser oder Brühe hinzu. Die Menge der Lebensmittel (feste und flüssige) darf nicht die Markierung 1450 ml überschreiten. Schließen Sie den Deckel wieder.
- Drücken Sie auf den Button „ON / OFF". Ein Signal ertönt und alle Leuchten des Displays blinken.
- Wählen Sie „VELOUTÉ/Gemixte Suppe" oder „LÉG. ENTIERS/Suppe mit ganzem Gemüse" je nach Geschmack, die vorprogrammierte Dauer wird angezeigt.
- Das Heizen beginnt sofort.
- Ihr Thermo-Standmixer wird automatisch stoppen, wenn das Garen beendet ist. Sie können ihn auch jederzeit stoppen, indem Sie auf den Button „ON / OFF" drücken.

SUPPEN - ARTEN

Mit dem Thermo-Standmixer können Sie 2 Arten von Suppen, was die Konsistenz betrifft, zubereiten:

GEMIXTE SUPPE (Button „VELOUTÉ):
- Die Suppe ist komplett gemixt und sehr glatt.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von 25 Minuten vorprogrammiert. Sie können die Zeit erhöhen oder verringern, indem Sie nach der Auswahl der Konsistenz die Button (+) und (-) betätigen.
- Mindestdauer: 1 Minute / Höchstdauer: 90 Minuten.

SUPPE MIT GANZEM GEMÜSE (Button „LÉGUMES ENTIERS")
- Die Suppe wird nicht gemixt - das Gemüse bleibt so wie Sie es geschnitten haben.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von 28 Minuten vorprogrammiert. Sie können die Zeit erhöhen oder verringern, indem Sie die Button (+) und (-) betätigen. Mindestdauer: 1 Minute / Höchstdauer: 90 Minuten.

EINE SUPPE ERWÄRMEN

Sie verfügen über drei Temperaturstufen, um Ihre Zubereitungen zu erwärmen: 60°C, 80°C und 100°C. Diese Programme enthalten keine Mixphasen.
- Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an, ein Signal ertönt.
- Schütten Sie Ihre schon zubereitete Suppe in den Glaskrug.
- Schließen Sie den Deckel wieder.
- Drücken Sie auf den Button „ON / OFF", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Displays blinken.
- Drücken Sie auf den Button „TEMP", stellen Sie die Temperatur Ihrer Wahl ein, indem Sie so oft wie nötig auf den Temperaturknopf drücken. Jede Temperatureinstellung ist für eine Betriebsdauer von 25 Minuten vorprogrammiert. Sie können diese Dauer auf dem Display mit (+) und (-) ändern.
- Die Dauer für das Wiedererwärmen beträgt mindestens 1 Minute und höchstens 90 Minuten.
- Ihr Thermo-Standmixer wird nach Ablauf der Zeit automatisch stoppen, Sie können ihn auch jederzeit stoppen, indem Sie auf den Button „ON / OFF" drücken.

EIN SMOOTHIE, EINEN MILCHSHAKE ZUBEREITEN

Um kalte Zubereitungen zu machen, verfahren Sie wie folgt:
- Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an, ein Signal ertönt.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Ihres Rezeptes in den Glaskrug. Das Ganze soll nicht die Markierung 1750 ml im Becher überschreiten.
- Schließen Sie den Deckel wieder.
- Drücken auf den Button „ON/OFF", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Displays blinken.
- Wählen Sie die für die Art und die Menge von zu mixenden Lebensmitteln eine angemessene Geschwindigkeit: V 1 (wenig Lebensmittel/weiche Lebensmittel), V 2 (mittlere Lebensmittelmenge) und V 3 (viele Lebensmittel/ eher harte Lebensmittel).
- Das Mixen beginnt sofort, die Betriebsdauer ist für 3 Minuten vorprogrammiert – egal, welche Geschwindigkeit ausgesucht wurde.
- Ihr Thermo-Standmixer wird nach Ablauf der Zeit automatisch stoppen. Sie können ihn auch jederzeit stoppen, indem Sie auf den Button „ON/OFF" drücken.

CRUSHED EIS HERSTELLEN

- Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an, ein Signal ertönt.
- Geben Sie die Eiswürfel in den Glaskrug.
- Schließen Sie den Deckel wieder.
- Drücken Sie auf den Button „ON / OFF", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Displays blinken.
- Drücken Sie auf den Button „GLACE".
- Das Gerät beginnt einen Betriebszyklus von 50 Sekunden, bei dem er zwischen einer Mixphase und einer Ruhephase wechselt. Dies erlaubt, dass die dicksten Eiswürfel (und somit die schwersten) zuerst herunterfallen und in Kontakt mit der Messerklinge kommen.
- Sie können die Dauer dieses Zyklus nicht ändern, aber Sie können ihn jederzeit mit dem Button „ON / OFF" stoppen.

ZEITVERSETZTES STARTEN PROGRAMMIEREN

Ihr Gerät verfügt über ein zeitversetztes Starten, das Ihnen erlaubt, eine Zeit zu programmieren, wann der Zyklus starten soll.

- Schließen Sie Ihr Gerät am Strom an, ein Signal ertönt.
- Schneiden Sie das Gemüse in 2 cm große Würfel und geben Sie es in den Glaskrug, schütten Sie Wasser oder Brühe hinzu. Die Menge der Lebensmittel (feste und flüssige) darf nicht die Markierung 1450 ml überschreiten. Schließen Sie den Deckel wieder und stecken Sie den Dosierdeckel darauf.
- Drücken Sie auf den Button „ON / OFF“, ein Signal ertönt und alle Leuchten des Displays blinken.
- Drücken Sie auf den Button „DIFFÉRÉ/zeitversetztes Starten“, programmieren Sie dann mit Hilfe der Knöpfe (+) und (-) die Zeit, nach der das Gerät starten soll. Drücken Sie dann den Button „VELOUTÉ/ gemixte Suppe“ (= 25 Minuten) oder „LÉG. ENTIERS/ganzes Gemüse“ (=28 Minuten), je nach Ihrem Geschmack.
- Sie können das zeitversetzte Starten benutzen, um eine schon zubereitete Suppe zu erwärmen: Drücken Sie auf den Button „DIFFÉRÉ“, programmieren Sie dann auf dem Display mit (+) und 1 die Zeit, nach der das Gerät starten soll. Drücken Sie dann auf den Temperaturknopf und wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie so oft wie nötig auf den Knopf drücken.
- Das Display zählt die Zeit vor dem Start ab.
- Sie können den Start nicht um weniger als 30 Minuten nach hinten schieben.

REINIGUNG

- Es ist vorzuziehen, das Gerät sofort nach dem Benutzen zu reinigen, die Reinigung wird dadurch sehr erleichtert.
- Achten Sie darauf, Ihr Gerät vor der Reinigung vom Strom zu nehmen.
- Die Zubehörteile können im Seifenwasser gereinigt werden.
- Um den Becher zu reinigen, schauen Sie in der Rubrik „selbstreinigender Glaskrug“ dieser Bedienungsanleitung nach.
- Keine Scheuerschwämme und keine gechlorten Produkte benutzen.
- Halten Sie den Motorblock nicht unter Wasser. Um ihn zu reinigen, benutzen Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Niemals den Glaskrug oder den Motorblock in die Spülmaschine stellen.

RATSCHLÄGE

- Schneiden das Gemüse in 2-3 cm große Würfel, bevor Sie es mixen.
- Um ein optimales Ergebnis beim Mixen von festen Zutaten zu erreichen, bearbeiten Sie kleine Lebensmittelportionen statt eine große Menge auf einmal.
- Wenn Sie Flüssigkeiten (Suppen, Cocktails, Milchshakes, …) mixen, beginnen Sie mit einer kleinen Flüssigkeitsmenge, geben Sie dann nach und nach den Rest durch die Deckelöffnung (entfernen Sie dafür den Dosierdeckel aus der Öffnung).
- Vergewissern Sie sich, dass die festen Lebensmittel gut mit Flüssigkeit bedeckt sind.

ACHTUNG! SEHR STÄRKEHALTIGE LEBENSMITTEL (WIE MEHL, HEFE, ABER AUCH MILCH, SAHNE UND ZUCKER) KÖNNEN BRENNEN, WENN SIE SIE AM ANFANG DES GARENS IN DEN GLASKRUG GEBEN. ES IST VORZUZIEHEN, WENN MÖGLICH, DAS REZEPT OHNE DIESE ZUTATEN ZU KOCHEN - UND SIE DANN AM ENDE DES REZEPTS HINZUZUFÜGEN.

LEITFADEN BEI STÖRUNGEN

Dieser Leitfaden dient als Orientierung. Im Zweifelsfall bringen Sie Ihr Gerät zu einem Vertragskundendienst, dessen Kontaktdaten Sie hier unten finden werden.

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht mehr.	Keine Stromzufuhr.	Testen Sie, ob Strom an der Steckdose ist.
		Stecken Sie den Stecker richtig in die Wandsteckdose.
		Überprüfen Sie Ihren Sicherheitskasten.
	Das Gerät ist defekt.	Bringen Sie es zu einem Vertragskundendienst.
Die Flüssigkeiten sind nicht richtig gemixt.	Es gibt zu wenig Flüssigkeiten im Becher.	Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an.
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch.	Beginnen Sie mit einer niedrigeren Geschwindigkeit an. Steigern Sie sie dann.
Die Klingen blockieren.	Die Geschwindigkeit ist zu langsam.	Beginnen Sie mit einer schnelleren Geschwindigkeit.

Technische Daten

Leistung	Motor : 450 W – Heizen : 700-900 W
Betriebsspannung	220-240 V – 50 Hz
Bechermaterial	Glas
Max. Fassungsvermögen	1,75 L
Messermaterial	Edelstahl

GARANTIEBEDINGUNGEN Deutschland/Österreich

DOMENA gewährt dem privaten Endverbraucher eine Herstellergarantie von 24 Monaten.
Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichtet sich DOMENA, das Gerät kostenlos instand zu setzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der defekten Komponenten.
Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum, an dem das Gerät erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch späteren Weiterverkauf, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produkts weder verlängert noch beginnt sie von neuem.
Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf unsachgemäße Nutzung, natürliche Abnutzung oder Verschleiß oder äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.) zurückzuführen sind. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät gewerblich genutzt, unautorisiert geöffnet oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.
Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein maschinell gedruckter Kaufbeleg (mit Kaufdatum und Händleranschrift) im Original vorzulegen.

Transportschäden, die bei Rücksendung an den Kundendienst infolge mangelhafter Verpackung durch den Kunden entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von SIMEO oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird. Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät mit dem maschinell gedruckten Kaufbeleg Ihrem Händler, damit dieser die weitere Vorgehensweise mit DOMENA abstimmt.

Für Deutschland: Bei einem Gerätedefekt ist Ihr erster Ansprechpartner natürlich der Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Sie können aber auch DOMENA direkt kontaktieren (auch um „Fehlbedienungsdefekte" auszuschließen):
Entweder schriftlich per Mail an gmbh@domena.com oder per Fax an +49 (0)721 9333942 – aber auch telefonisch unter +49 (0)721 9333941.
Bitte immer die genaue Modellbezeichnung, Seriennummer (auf Typenschild unter dem Gerät), Kaufrechnung und eine kurze Fehlerbeschreibung beifügen, nennen oder bereithalten.
Auf keinen Fall können Geräte direkt an DOMENA versandt werden!

Entsorgung des Gerätes:

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Der Hersteller behält sich vor, die vorgestellten Modelle, ihre Kennzeichen und ihre Zubehörteile zu ändern.

DOMENA Haushaltsgeräte GmbH, Postfach 2248, 76010 Karlsruhe
Tel.: 0721/9333941 Fax: 0721/9333942
E-Mail: gmbh@domena.com www.domena-gmbh.de